

TELECÍ ROLKY S OMÁČKOU ROUILLE A TELECÍ TARTAR

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- **Suroviny na telecí rolky s remuládou**

- telecí kýta 8 plátků
- libeček 1 lžička
- zázvor 1 lžička
- pažitka 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

- **Suroviny na omáčku**

- česnek 3 stroužek
- šafrán 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mletá paprika 0.5 lžička
- žloutek 2 ks
- olivový olej 250 ml

- **Suroviny na telecí tartar**

- telecí kýta 400 g
- ančovička 1 ks
- šalotky 2 ks
- žloutek 4 ks
- kapari 2 ks
- citrón 1 ks
- pažitka 2 lžíce
- smetana 2 lžíce
- sůl 1 špetka

- pepř 1 špetka
- **Suroviny na smažené kapary**
- kapari 100 g
- hladká mouka 1 lžíce
- bageta 4 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Telecí rolky s omáčkou rouille a telecí tartar

Maso opatrně naklepeme, bylinky a zázvor smícháme s olivovým olejem a limetkovou šťávou. Osolíme. Na rozpálené pánvi necháme zprudka zatáhnout.

Tartar

Maso naškrábeme a přidáme nasekanou ančovičku, kapary, najemno krájené šalotky a zbylé suroviny. Promícháme a tvarujeme jednotlivé porce.

Smažené kapary

Kapary vysušíme, poprášíme hladkou moukou a smažíme dozlatova.